PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA SIN ACEITE

FRD-5265AF

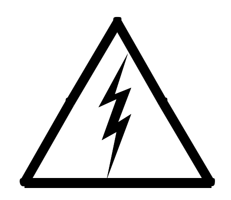


ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



ÍNDICE

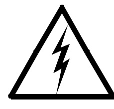


PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA



Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.



Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.



Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

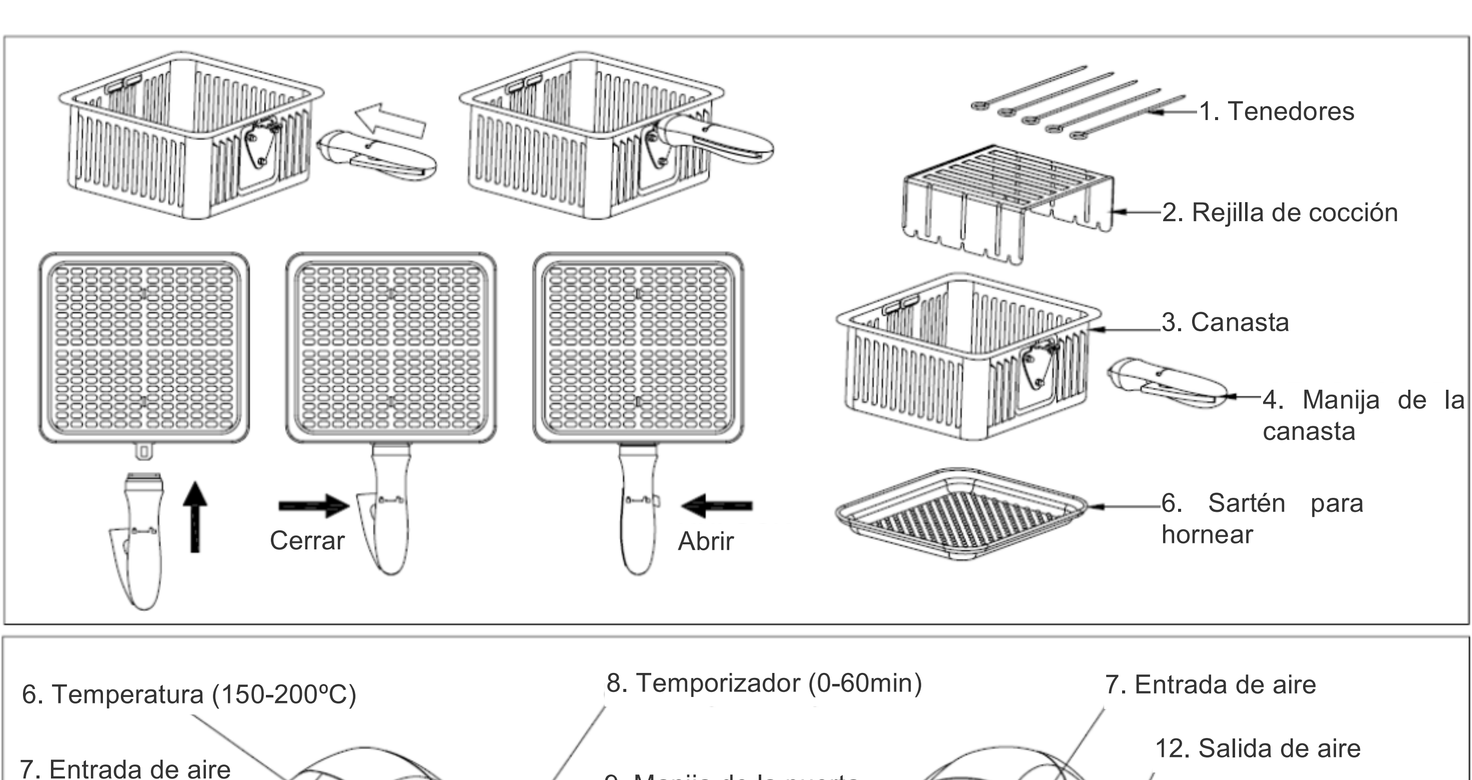
Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

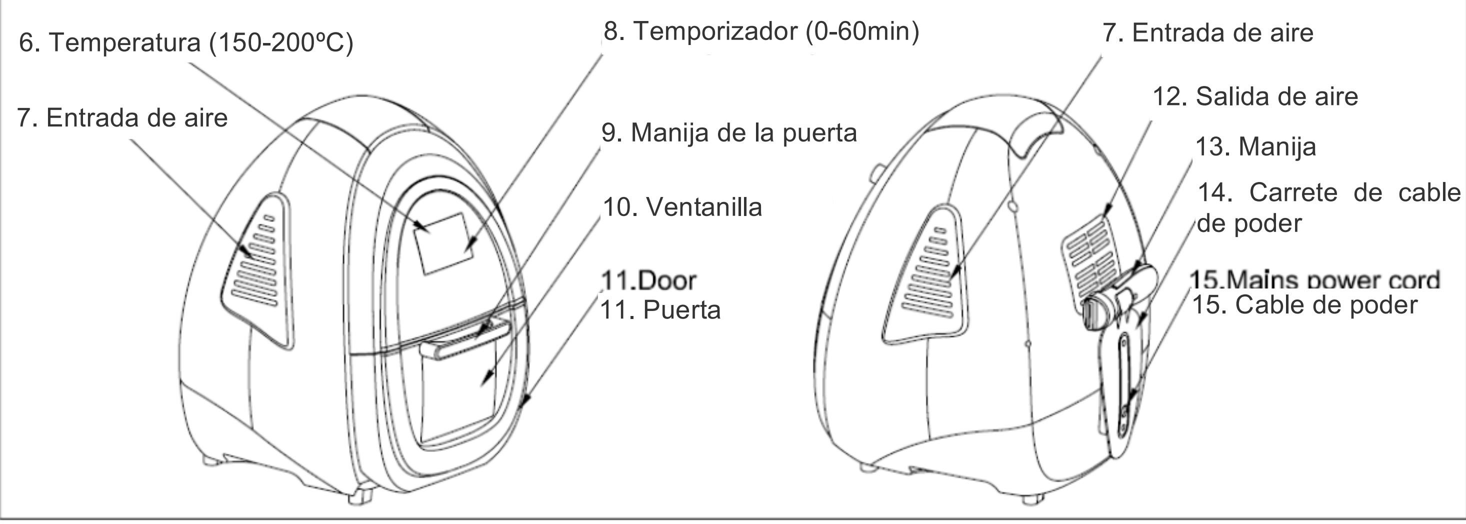
NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

Esta unidad le permite preparar sus ingredientes y platillos favoritos de forma saludable. La unidad utiliza aire caliente en combinación con aire circulando a alta velocidad y una rejilla superior para preparar una gran variedad de alimentos de forma fácil, rápida y saludable. Los ingredientes se calientan por todos los lados al mismo tiempo y no hay necesidad de agregar aceite a la mayoría de los ingredientes.

DESCRIPCIÓN





⚠ *INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD*

- No introduzca la carcasa la cual contiene componentes eléctricos en agua u otros líquidos.
- No permita que el agua u otros líquidos entren al interior de la unidad para evitar el riesgo de choque eléctrico.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la canasta o en el sartén para evitar que entren en contacto con los elementos de calefacción.
- No cubra la entrada ni la salida de aire mientras la unidad está funcionando.
- No llene la sartén con aceite para evitar incendios.
- No toque el interior de la unidad mientras está funcionando.
- Utilice siempre la manija de la canasta para retirar la canasta; no toque la parte interior con las manos.
- La unidad no debe ser utilizada por personas con capacidades físicas o mentales reducidas, falta de experiencia o conocimiento a menos que reciban instrucción y supervisión por parte de una persona responsable.
- Verifique que el voltaje de la unidad corresponde con el del área donde la va a conectar.
- No utilice la unidad si el cable de poder está dañado. Haga que el cable sea revisado.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- Mantenga la unidad lejos de superficies calientes.
- No conecte el cable de poder ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el cable de poder únicamente a un tomacorriente con polo a tierra.
- No utilice dispositivos externos para controlar la unidad.
- No coloque la unidad sobre o cerca de materiales combustibles o cortinas.
- Mantenga un espacio libre alrededor de la unidad al menos de 10 cm.
- No utilice la unidad para un propósito diferente al que fue diseñada.
- No deje la unidad desatendida.
- Mientras utiliza la unidad, mantenga sus manos y su rostro a una distancia segura para evitar quemarse con el vapor caliente que sale de las aberturas. También tenga precaución con el vapor caliente cuando mueva la unidad.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable.
- La unidad está diseñada para uso en el hogar, no para uso profesional o industrial.
- Desconecte el cable de poder después de utilizar la unidad.
- Permita que la unidad se enfríe al menos 30 minutos antes de manipularla para limpiarla.
- Asegúrese de que los ingredientes que se preparen en la unidad salgan de color amarillo-dorado y no café u oscuros. Retire las partes que se hayan quemado.
- La unidad cuenta con un sistema de protección de sobrecalentamiento. La unidad se apagará en caso de sobrecalentarse para protegerse. Sólo después de que la unidad se haya enfriado presione el botón RESET ubicado en la parte inferior con la punta de un bolígrafo, para usar de nuevo la unidad.
- La unidad cuenta con un temporizador. Cuando llega a cero, la unidad emite un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar la unidad de forma manual gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj. Si se abre la puerta durante el proceso de cocción, la unidad se apagará automáticamente.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

ANTES DE USAR POR VEZ PRIMERA

1. Retire todos los empaques.
2. Retire todas las etiquetas de la unidad.
3. Lave completamente la sartén, la canasta, los tenedores y la rejilla con agua caliente, jabón y utilice una esponja suave.
4. Limpie el interior de la unidad con una prenda húmeda.

PREPARACIÓN

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Coloque la sartén en la unidad. Esta pieza siempre se utiliza en la cocción para recoger la grasa y los residuos de los ingredientes.
3. Coloque la canasta en la unidad en la sartén. La rejilla se puede colocar en la canasta o directamente sobre la sartén.
4. Conecte el cable de poder al tomacorriente.

Nota

- Recuerde que la unidad funciona con aire y no se debe agregar aceite u otros líquidos.
- No coloque ningún objeto sobre la unidad.
- No coloque ningún objeto a los lados que pueda interrumpir el flujo de aire.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el cable de poder al tomacorriente.

2. Retire la sartén de la unidad (Figura 1).

3. Coloque los ingredientes en la canasta (Figura 2). (No llene demasiado la canasta ni exceda la cantidad recomendada).

4. Coloque la canasta de nuevo en la unidad (Figura 3). (Nunca utilice la unidad sin colocar la canasta).

5. Presione el botón Modo para ajustar la temperatura (Figura 4).

6. Determine el tiempo de preparación según los ingredientes con el botón Temporizador.

7. Encienda la unidad con el botón ON. (Para apagar, presione el botón OFF). (Figura 5).

Nota

Si lo desea, también puede permitir que la unidad se precaliente sin ingredientes. En ese caso, ajuste el temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calefacción se encienda. Luego coloque la canasta y ajuste el tiempo de preparación.

a. La pantalla LCD se enciende.
b. El temporizador comienza a correr.
c. Durante el proceso de cocción, el indicador se enciende y se apaga mostrando que el elemento calefactor está activo para mantener la temperatura seleccionada.
d. El exceso de grasa y los residuos se recogen en la sartén.

8. Algunos ingredientes necesitan ser movidos a lo largo de la preparación. Para hacerlo, retire la sartén de la unidad y agítelos. Coloque de nuevo la sartén y continúe con el proceso (Figuras 7, 8 y 9). Consejo: Al seleccionar el temporizador a la mitad del tiempo de preparación usted escuchará la campanita que indica que es momento de mover los ingredientes. Luego ajuste de nuevo el temporizador para el tiempo restante. Si coloca el temporizador para el tiempo total de cocción, no escuchará la campana que le ayude a recordar el proceso de mover los ingredientes. Sin embargo, usted puede retirar en cualquier momento la canasta para verificar los ingredientes.

9. Cuando escuche la campana habrá terminado el tiempo de preparación. Retire la canasta de la unidad y colóquela sobre una superficie resistente al calor (Figura 10). Nota: usted también puede apagar la unidad normalmente presionando el botón OFF, colocando el temporizador en cero o abriendo la puerta.

10. Verifique si los ingredientes están listos. Si aún no lo están, simplemente coloque de nuevo la canasta en la unidad y coloque el temporizador unos minutos más.

11. Al terminar el proceso, la canasta y los ingredientes estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que haya utilizado podrá observar un poco de vapor.

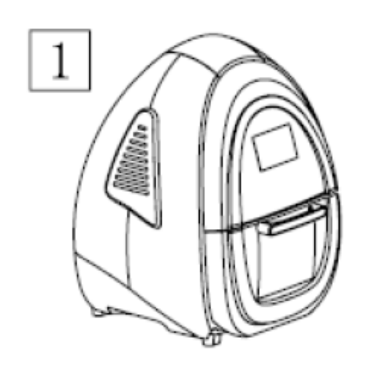
12. Vacíe el contenido de la canasta en un recipiente un plato (Figura 12). Consejo: para retirar ingredientes largos o frágiles utilice unas pinzas.

13. Cuando termine un lote de ingredientes, la unidad queda inmediatamente lista para el siguiente.

14. Utilice los tenedores como BBQ. Coloque primero la rejilla en la canasta, y luego los tenedores en las marcas (Figura 13).

15. Utilice la rejilla para tostar pan (Figura 14).

1



2



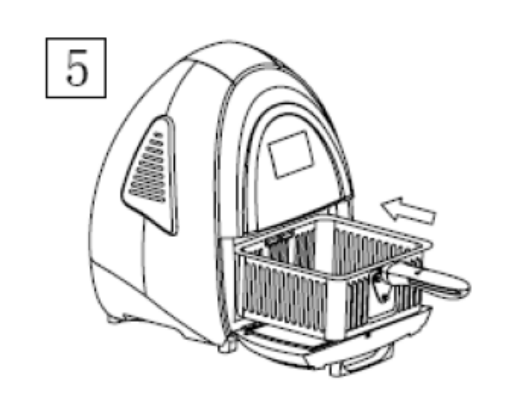
3



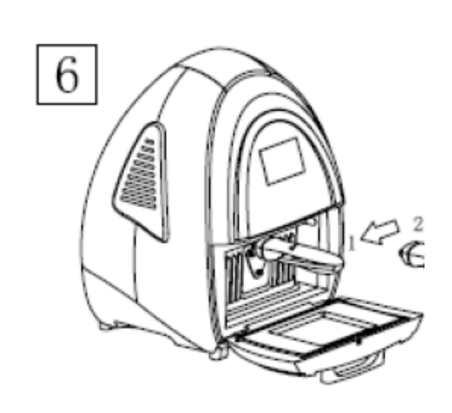
4



5



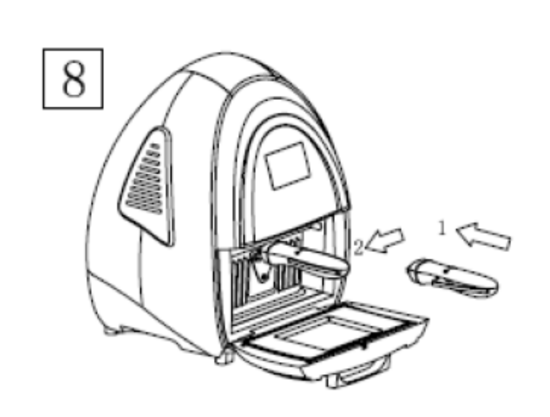
6



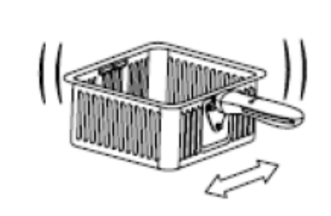
7



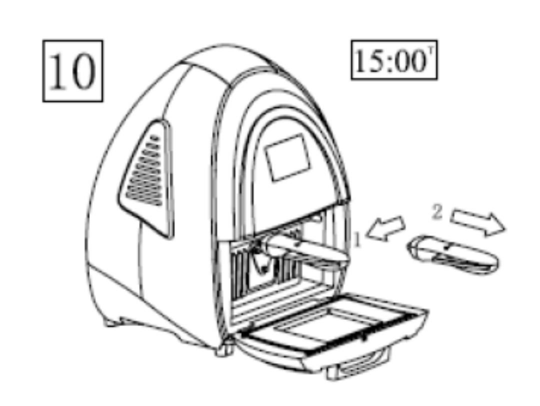
8



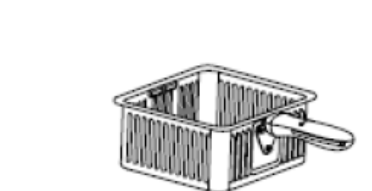
9



10



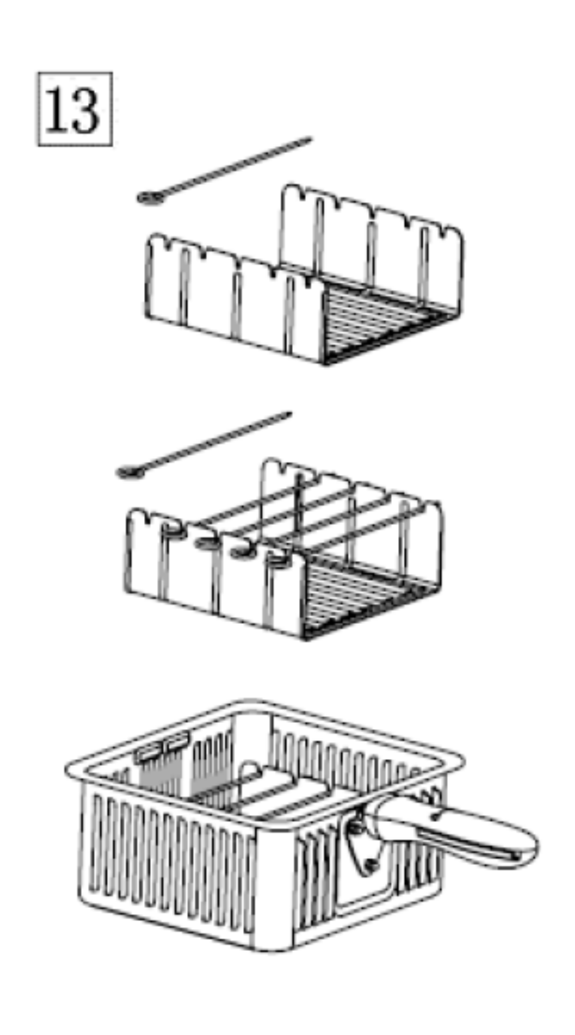
11

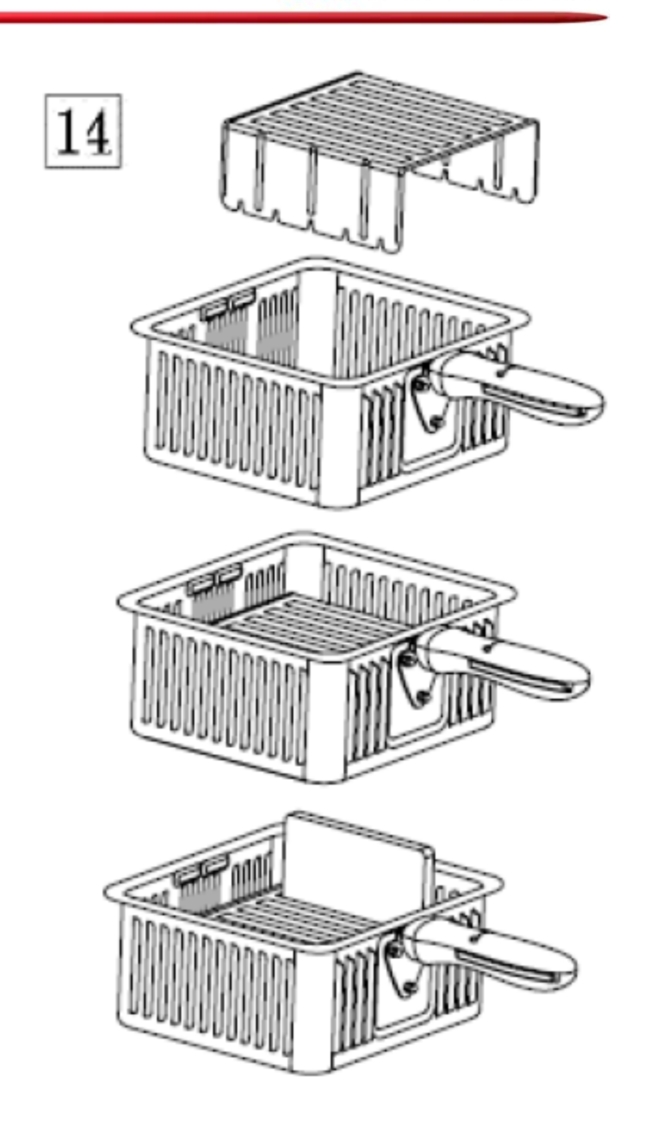


12









AJUSTES

La siguiente tabla le ayuda a seleccionar la mejor configuración para los ingredientes que desee preparar.

Nota: tenga en cuenta que estos ajustes son una guía y pueden variar dependiendo de los ingredientes, tamaño, origen y marca.

Debido a la tecnología de cocción con aire, la unidad se calienta rápidamente de forma instantánea. Por lo tanto, retirar brevemente la sartén de la unidad no afecta el proceso general de cocción.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños usualmente requieren un menor tiempo de preparación comparado con los ingredientes grandes.
- Mover los ingredientes más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y ayuda a una cocción más uniforme.
- Agregue un poco de aceite a las papas para resultados más crujientes. Fría los ingredientes en la unidad unos minutos después de haber agregado el aceite.

- No prepare ingredientes muy grasosos como por ejemplo salchichas en la unidad.

- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en esta unidad.
- Utilice pasta pre-cocida para preparar bocadillos de forma rápida y sencilla. La pasta pre-cocida también requiere un menor tiempo de preparación que la pasta hecha en casa.
- Puede colocar un molde para hornear o un plato para horno en la canasta de la unidad si desea cocinar un ponqué o si necesita colocar ingredientes frágiles.
- También puede utilizar la unidad para recalentar ingredientes. Simplemente ajuste la temperatura a 150ºC por 10 minutos.

Ingrediente	Cantidad mín-max (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (ºC)	Agitar	Información adicional
Papa					
Papas fritas congeladas delgadas	300-700	9-16	200	Agitar	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Agitar	Agregar ½ cucharadita de aceite
Papas hechas en casa (8×8mm)	300-800	16-10	200	Agitar	Agregar ½ cucharadita de aceite
Gajos de papas hechos en casa	300-800	18-22	180	Agitar	Agregar ½ cucharadita de aceite
Cubos de papa hechos en casa	300-750	12-18	180	Agitar	Agregar ½ cucharadita de aceite
Rosti	250	15-18	180	Agitar	
Papas gratinadas	500	15-18	200	Agitar	
Carne y Pollo					
Carne	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesas	100-500	7-14	180		
Salchichas	100-500	13-15	200		
Muslos	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Bocadillos					
Rollitos	100-400	8-10	200	Agitar	Utilizar horno-listo
Nuggets de pollo	100-500	6-10	200	Agitar	Utilizar horno-listo
Deditos de pescado	100-400	6-10	200		Utilizar horno-listo
Bocadillos de queso	100-400	8-10	180		Utilizar horno-listo
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Hornear					
Pastel	300	20-25	160		Usar molde para hornear
Quiché	400	20-22	180		Usar molde para hornear
Muffins	300	15-18	200		Usar molde para hornear



Bocadillos dulces	400	20	160		Usar molde para hornear

Nota: agregar 3 minutos el tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la unidad aún esté fría.

PAPAS FRITAS HECHAS EN CASA

1. Pele las papas y córtelas en tiras.
2. Lave las papas completamente y séquelas con papel de cocina.
3. Agregue ½ cucharadita de aceite de oliva en un recipiente, coloque las tiras en la parte superior y mezcle hasta que las tiras queden cubiertas con aceite.
4. Retire las tiras del recipiente con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de grasa quede detrás en el recipiente. Coloque las tiras en la canasta.

   Nota: No voltee la canasta para colocar todas las tiras en un solo movimiento, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la sartén.
5. Fría las tiras de papa según las instrucciones anteriores.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la unidad después de cada uso.
No utilice utensilios y productos abrasivos para limpiar la unidad para evitar dañar el acabado.

1. Desconecte el cable de poder del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe.
2. Limpie la parte exterior de la unidad con una prenda húmeda.
3. Limpie la sartén, la canasta y la rejilla con agua caliente y jabón y una esponja suave.

Nota: si hay mucha suciedad pegada en la canasta o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y un poco de jabón líquido. Coloque la canasta en la sartén y deje que se remoje por 10 minutos.

4. Limpie la parte interior con agua caliente y una esponja suave.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza y retire los residuos.

ALMACENAMIENTO

1. Desconecte el cable de poder del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.
3. Guarde la unidad en una superficie limpia y seca.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta lista es para ayudarle a resolver problemas simples que pueden presentarse en el uso del producto. Por favor léala y verifique estos puntos antes de solicitar ayuda de personal de servicio técnico autorizado.

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCIÓN
La unidad no funciona	• Verifique la conexión del cable de poder. • Verifique el ajuste el temporizador. • La puerta no está bien cerrada. • El sistema de protección de sobrecalentamiento se ha activado.
Los ingredientes no quedan bien cocinados	• Se está colocando una gran cantidad de ingredientes en la canasta. Reduzca un poco la cantidad. • El ajuste de temperatura es muy bajo. • El tiempo de preparación es muy corto.
Los ingredientes no quedan consignados de manera uniforme	• Algunos tipos de ingredientes requieren que sean movidos a la mitad del proceso.
Los bocadillos no quedan crujientes	• Tal vez utilizó unos bocadillos que requieren otro tipo de preparación. Intenta agregando un poco de aceite.
No puedo deslizar la canasta para colocarla correctamente	• Tal vez haya muchos ingredientes en la canasta.
Se observa un humo blanco que sale de la unidad	• Se están cocinando ingredientes con mucha grasa. Intente reemplazar los ingredientes. • La sartén puede contener algunos residuos anteriores de grasa. Haga limpieza.
Las papas fritas no quedan bien cocinadas.	• Intente con otro tipo de papas. • Las papas deben quedar bien secas antes de ponerlas a freír.
Las papas fritas no quedan crujientes al terminar el proceso de cocción	• La textura crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua. Asegúrese de que las papas queden bien secas antes de agregar el aceite. Intente cortando las papas en partes más pequeñas.

Voltaje 220V 50/60Hz
Potencia 1230V



DIAGRAMA DE CIRCUITOS

Temporizador (60min) 250V16A

L

Interruptor de Seguridad 250V16A

250V10A(BF157)

Termostato
(0-200ºC)
250V10A

R(147Ohm)

220V 50/60Hz
E

Motor (TX6025)

M

Lámpara de neón

R(147Ohm)

Lámpara de neón

(220Vac 1230W)

N

- Las personas y/o Marcas registradas en este manual de instrucciones no están afiliadas a Premier Electric Japan Corp. y aparecen en este Manual con propósitos ilustrativos únicamente.

RECETARIO


Galleta de Avena

Galleta de Avena

 : 5-8 min  : 200ºC


Papas congeladas

Papas Congeladas

 : 12-16 min  : 200ºC


Churros de chocolate

Churros de Chocolate

 : 6-9 min  : 200ºC


Cupcake de limón

Cupcake de Limón

 : 15-18 min  : 200ºC


Papas Naturales

Papas Naturales

 : 18-25 min  : 180ºC


Papas Fritas Naturales

Papas Fritas Naturales

 : 18-25 min  : 200ºC



Brownie de Chocolate

: 20 min : 180ºC

Piña Supremo

Piña Supremo

: 20 min : 200ºC



Papas Naturales Media Luna

: 25-30 min : 180ºC

Panes de queso congelado

Panes de Queso Congelado

: 5-8 min : 180ºC



Muffin de Banana

: 6-8 min : 180ºC



Galleta de Chocolate

: 5-8 min : 160-180ºC



Nuggets Congelados

: 10-15 min  : 200ºC



Mini Muslitos Congelados

: 5-10 min : 200ºC



Bolas de Bacalao

: 10 min : 200ºC



Ensalada Cesar

: 5 min : 200ºC



Polenta Picante

: 15-20 min : 200ºC



Pollo Frito

: 20-30 min : 200ºC





Papas Cheddar

: 30-35 min



Nuggets con Salsa de Mostaza y Miel

: 15 min : 200ºC



Mini Kebab

: 20 min : 200ºC



Tiras de Filete Mignon con Chile

: 30 min : 200ºC



Pastel de Pollo

: 9 min : 200ºC



Albóndiga Rellena

: 10 min : 200ºC


Costillas de cerdo

Costillas de Cerdo

 : 30 min  : 200ºC


Pan de queso casero

Pan de Queso Casero

 : 30 min  : 200ºC


Papa Suiza

Papa Suiza

 : 15-18 min  : 200ºC


Falafel

Falafel

 : 15 min  : 200ºC


Camarones paulistas

Camarones Paulistas

 : 20 min  : 200ºC


Medallones de filete mignon con salsa de crema de gorgonzola

Medallones de Filete Mignon con Salsa de Crema de Gorgonzola

 : 10 min  : 200ºC





Verduras a la Italiana

: 20-25 min

: 200ºC

Importante!
El tiempo de espera puede variar de acuerdo a las condiciones y cantidades de alimentos que serán utilizados.

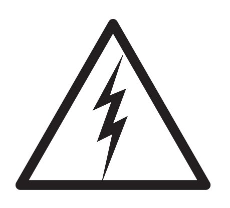


MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRIGIDEIRA SEM ÓLEO
FRD-5265AF



PREZADO CLIENTE

A fim de obter o melhor desempenho de seu produto, por favor, leia este manual de instruções cuidadosamente antes de começar a usá-lo, e mantê-lo para referência futura.
Se você precisar de suporte adicional, por favor, escreva para: **info@premiermundo.com**

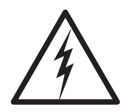


CUIDADO

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, NÃO ABRA!



Cuidado: Para reduzir o risco de choque elétrico, não retire a tampa, não existem peças reparáveis no interior da unidade. Consulte toda a manutenção ou reparação a pessoal técnico qualificado.



Este símbolo indica a existência de perigo de voltagem no interior do aparelho, podendo causar choques elétricos.



Este símbolo indica que o manual que acompanha este equipamento contém importantes instruções de operação e manutenção.

LINHAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

Observação:
Reservamo-nos o direito de alterar especificações, caraterísticas e / ou o funcionamento da unidade, sem aviso prévio, a fim de continuar com o desenvolvimento e melhorar.

INTRODUÇÃO

Esta unidade permite-lhe preparar os seus pratos e ingredientes favoritos saudáveis. A unidade utiliza ar quente com circulação de ar em combinação com alta velocidade e uma grade superior para preparar uma variedade de alimentos de modo fácil, rápido e saudável. Os ingredientes são aquecidos
a partir de todos os lados ao mesmo tempo, e não há necessidade de se adicionar óleo para a maioria dos ingredientes.

DESCRIÇÃO

1. Garfos
2. Grelha para cozinhar
3. Cesta
4. Punho da cesta
5. Assadeira

Fechado

Aberto

6. Temperatura (150-200)
7. Entrada de Ar
8. Cronômetro (0-60 minutos)
9. Maçaneta
10. Guichê
11. Porta
7. Entrada de Ar
12. Saida de Ar
13. Punho
14. Bobina de cabo de alimentação
15. Cabo de alimentação



⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

* Não insira o exterior da frigideira em água ou outros líquidos porque a frigideira contém componentes elétricos.
* Não permitir que a água ou outros líquidos entrem no interior da unidade, para evitar risco de choque eléctrico.
* Sempre coloque os ingredientes para ser fritos na cesta ou panela para evitar que entrem em contato com os elementos de aquecimento.
* Não cubra a entrada ou saída de ar, enquanto a unidade estiver em funcionamento.
* Não encha a panela com óleo para evitar incêndios
* Não toque no interior da unidade, enquanto ele está sendo executado
* Sempre use a alça da cesta para retirar o cesto; Não toque na parte inferior com as mãos.
* A unidade não deve ser usado por pessoas com deficiências físicas ou mentais, falta de experiência ou conhecimento, a menos que recebam
instrução e supervisão de um profissional por uma pessoa responsável.
* Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à área onde você está se conectando.
* Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação está danificado. Verifique se o cabo é revisado.
* Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
* Mantenha a unidade longe de superfícies aquecidas.
* Não conecte o cabo de alimentação ou operar o painel de controle com as mãos molhadas.
* Conecte o cabo de alimentação a uma tomada com aterramento adequado.
* Não use dispositivos externos para controlar a unidade.
* Não coloque a unidade próximo de materiais combustíveis ou cortinas.
* Mantenha uma distância em torno da unidade, pelo menos de 10 cm.
* Não use o aparelho para uma finalidade diferente foi concebido.
* Não deixe o aparelho sem vigilância.
* Enquanto estiver usando a unidade, mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura para evitar quemarce com vapor quente saindo das aberturas.
Também tenha cuidado com o vapor quente quando mover o aparelho.
* Coloque a unidade em uma superfície plana e estável.
* A unidade foi projetada para uso doméstico, não uso comercial ou industrial.
* Desligue o cabo de alimentação após o uso da unidade.
* Deixe a unidade esfriar pelo menos 30 minutos antes de manusear para a limpeza.
* Tenha certeza de que os ingredientes para preparar na unidade saiam de cor amarelo-ouro e sem café ou escuro. Remova as peças queimadas.
* Unidade Lá tem um sistema de proteção contra superaquecimento. O aparelho desliga-se em caso de superaquecimento para se proteger.Só depois
de a unidade ter arrefecido, pressione o botão RESET na parte inferior com a ponta de uma caneta, para usar o aparelho novamente.
* A unidade dispõe de um temporizador. Quando se chega a zero, a unidade emite um sinal sonoro e desliga-se automaticamente.
Para desligar a unidade manualmente girar o botão no sentido contrário dos ponteiros do relógio. Se a porta for aberta durante o cozimento, o aparelho desliga-se automaticamente.
* Não tente reparar o aparelho você mesmo. Encaminhe qualquer revisão, manutenção e reparos para o serviço técnico qualificado.

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ
1. Retire todas as embalagens.
2. Remover todas as etiquetas a partir da unidade.
3. Lave a panela, a cesta, os garfos e a grelha com água quente, sabão e use uma esponja macia.
4. Limpe o interior da unidade com um pano molhado.

PREPARAÇÃO
1. Coloque a unidade sobre uma superfície plana estável, resistente ao calor.
2. Coloque a panela no aparelho. Esta parte é sempre usado no cozimento para coletar a gordura e reciduos dos ingredientes.
3. Coloque o cesto na unidade na panela. A grade pode ser colocado no cesto ou directamente sobre a panela.
4. Conecte o cabo de alimentação na tomada.

Nota
* Lembre que a unidade funciona com ar e não há necessidade de adicionar óleo ou outros líquidos.
* Não coloque objetos sobre a unidade.
* Não coloque quaisquer objetos nas laterais que podem interromper o fluxo de ar.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

FRITANDO COM AR QUENTE

1. Conecte o cabo de alimentação na tomada.
2. Retire a panela do aparelho. (Figura 1)
3. Coloque os ingredientes no cesto (Figura 2). (Não encha demais a cesta ou não exceder a quantidade recomendada).
4. Colocar o cesto de volta para a unidade (Figura 3). (Nunca opere a unidade sem colocar a cesta)
5. Pressione o botão Modo para ajustar a temperatura (Figura 4).
6. Determine o tempo de preparação de acordo com os ingredientes no botão do temporizador (cronômetro).
7. Ligue a unidade utilizando o botão Ligar (On). Para desligar, pressione o botão desligar (Off) (Figura 5).

Nota
Se desejar, você também pode permitir que a unidade se aquecer sem ingredientes. Em tais casos, definir o temporizador para mais de 3 minutos e espere
até que a luz de aquecimento acende.

a. A tela de LCD se acende.
b. O temporizador começa a funcionar.
c. Durante o tempo de cozimento, o indicador de ligado e desligado, mostrando que o elemento de aquecimento está activo para manter a temperatura
seleccionada.
d. O excesso de gordura e resíduos são coletados na panela.



8. Alguns ingredientes necessitam de ser movidos por toda a preparação. Para isso retire a panela do aparelho e mexa. Recoloque a panela
e continuar o processo (Figura 7,8 y 9). Conselho: Selecionando o temporizador para metade do tempo de preparação você ouvir o sino que
indica que é hora de mexer os ingredientes. Em seguida, defina o temporizador para o tempo restante. Se você definir o temporizador para o tempo
total de cozimento, não ouvem a campanha para ajudar a lembrar o processo de mover os ingredientes. No entanto, você pode a qualquer momento retirar
a cesta de verificar os ingredientes.

9. Quando você ouvir o sino o tempo de preparação vai acabar. Retire o cesto e coloque a unidade numa superfície recistente ao calor (Figura 10). Nota: Você também pode desligar o aparelho pressionando o botão desligar (OFF) normalmente , definindo o temporizador para zero e abrindo a porta.

10. Verifique os ingredientes estão prontos. Se alheio, basta colocar o cesto de volta para a unidade e colocar o temporizador alguns minutos mais.

11. Após a conclusão do processo, o cesto e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes que utilizou verá um pouco de vapor.

12. Esvazie o conteúdo da cesta em um recipiente como uma tigela (Figura 12). Conselho: para remover os ingredientes frágeis ou longos usar pinças.

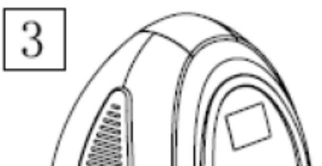
13. Quando você terminar um lote de ingredientes, a unidade está pronta para o próximo.

14. Use os garfos para o churrasco. Coloque grelha na primeira cesta, em seguida, os garfos nas marcas. (Figura 13).

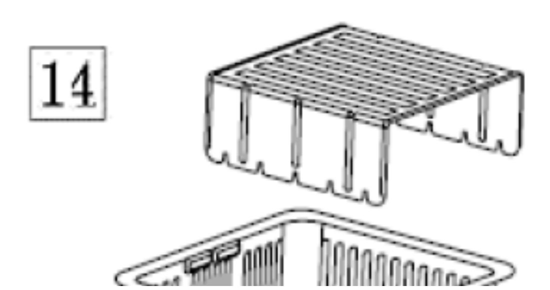
15. Use a grelha para tostar pão (Figura 14).








13


14

AJUSTES
A tabela a seguir ajuda a selecionar os melhores ajustes para os ingredientes que você deseja preparar.

Nota: Esteja ciente de que essas configurações são um guia e pode variar dependendo dos ingredientes, do tamanho, origem e marca.

Como a tecnologia de cozimento de ar, o aparelho aquece rapidamente instantaneamente. Portanto, remover rapidamente a panela da unidade não afeta
o processo geral de cozimento.

Conselhos
* Os menores ingredientes geralmente exigem menos tempo de preparação em comparação com os grandes ingredientes.
* Mexer os ingredientes na metade do processo de cozimento, otimiza o resultado final do cozimento mais uniforme.
* Adicione um pouco de óleo para as batatas ficar mais crocantes. Fritar os ingredientes na unidade uns minutos depois de ter adicionado o óleo.
* Não preparar ingredientes ricos em gordura, como salsichas na unidade.
* Os petiscos, que podem ser preparados num forno pode também ser preparado nesta unidade.
* Use massas pré-cozidas para preparar petiscos mais rápido. A massa pré-cozida também requer menos tempo de preparação que massas caseiras.
* Você pode colocar uma assadeira ou refratário na cesta da unidade, se você quiser cozinhar um bolo ou precisa colocar ingredientes frágeis.

* Você também pode usar o aparelho superaquecer ingredientes. Basta definir a temperatura a 150 ° C durante 10 minutos.

Ingredientes	Quantidade min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura	Tremer	Informações Adicionais
Batata					
Batatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Tremer	
Batatas fritas congeladas Grossas	300-700	11-20	200	Tremer	Adicione 1/2 colher de chá de óleo
Batata caseira	300-800	16-10	200	Tremer	Adicione 1/2 colher de chá de óleo
Fatias de batata caseiras	300-800	18-22	180	Tremer	Adicione 1/2 colher de chá de óleo
Cubos de batata caseiro	300-750	12-18	180	Tremer	Adicione 1/2 colher de chá de óleo
Assado	250	15-18	180	Tremer	
Batatas à milanesa	500	15-18	200	Tremer	
Carne e frango					
Carne	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Burgers	100-500	7-14	180		
Salsichas	100-500	13-15	200		
Coxas	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Petiscos					
Rolos	100-400	8-10	8-10	200	Use forno - pronto
Nuggets de frango	100-500	6-10	200	Tremer	Use forno - pronto
Dedos de peixes	100-400	6-10	200		Use forno - pronto
Petiscos de queijo	100-400	8-10	180		Use forno - pronto
Legumes recheados	100-400	10	160		
Assar					
Bolo	300	20-25	160		Use o molde para cozimento
Quiché	400	20-22	180		Use o molde para cozimento

Muffins	300	15-18	200		Use o molde para cozimento
Petiscos Doces	400	20	160		Use o molde para cozimento

Nota: Adicione 3 minutos no tempo de preparação, quando você começar a fritar enquanto a unidade ainda esteja frio.

BATATA FRITA FEITA EM CASA

1. Descasque as batatas e corte em fatias.
2. Lave as batatas e seque-os com papel toalha.
3. Adicione 1/2 colher de chá de óleo de Oliva numa tigela, colocar as fatias em cima e misturar até que as fatias são cobertas com óleo.
4. Retire as fatias do recipiente com os dedos ou um utensílio de cozinha para o excesso de gordura deixadas para trás no recipiente.

Coloque as fatias na cesta.

Nota: Não vire a cesta para colocar todas as fatias em um único movimento, para evitar o excesso de óleo acaba no fundo da panela.

5. Fritar as fatias de batata de acordo com as instruções acima.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpar a unidade depois de cada utilização.
Não use utensílios e abrasivos para limpar a unidade, para evitar danificar o acabamento.

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada de parede e deixe o aparelho esfriar.
2. Limpe a parte externa da unidade com uma peça de roupa úmida.
3. Limpe a panela, a cesta e a grade com água quente e sabão e uma esponja macia.

Nota: Se houver uma grande quantidade de sujeira preso na panela, ou na parte inferior do recipiente, encher o recipiente com água quente e um pouco de
sabão líquido. Coloque o cesto na panela e deixe de molho por 10 minutos.

4. Limpe a parte inferior com água morna e uma esponja macia.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza e remoção de resíduos.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada de parede e deixe o aparelho esfriar.
2. Certifique-se que todas as peças estão limpas e secas
3. Guarde a unidade em uma superfície limpa e seca.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta lista é para ajudar a resolver problemas simples, que podem surgir na utilização do produto.

Por favor Leala e verificar esses pontos antes de solicitar assistência pessoal autorizado de serviços técnicos.

PROBLEMA	CAUSA E SOLUÇÃO
Unidad não funciona	Verifique a conexão do cabo de alimentação Verifique a configuração do temporizador A porta não esta bem fechada * O sistema de proteção de superaquecimento foi ativado.
Os ingredientes não são cozidos	Está colocando um monte de ingredientes na cesta. Reduza a quantidade ligeiramente. O ajuste de temperatura é muito baixa. * O tempo de preparação é muito curto.
Os ingredientes não são uniformemente cozidos	* Alguns tipos de ingredientes precisam ser movidas no meio do processo.
Os petiscos não ficam crocantes	* Talvez usou alguns petiscos que exigem outra preparação. Tente adicionar um pouco de óleo.
Não posso retirar o cesto para para colocá-lo corretamente	* Talvez existam muitos ingredientes na cesta.
Fumo branco saindo da unidade é observada	Estão cozinhando ingredientes de alta gordura. Tente substituir os ingredientes. * A panela pode ter alguns resíduos de gordura. Faça a limpeza.
Batatas fritas não são devidamente cozinhada	Tente outro tipo de batatas. * As batatas devem ficar secas antes de fritar.
As batatas fritas não ficam crocantes, no final do processo de cozedura	A textura crocante da batata depende da quantidade de óleo e água. Certifique-se de que as batatas estejam completamente secas antes de adicionar o óleo. Tente cortar as batatas em partes menores.

Tensão 220V 50/60Hz
Poder 1230W

ESQUEMA DE CIRCUITO



Cronômetro (60min) 250V16A

interruptor de segurança 250V16A

L

250V10A(BF157)

Termóstato
(0-200ºC)
250V10A

R(147Ohm)

Motor (TX6025

M

R(147Ohm)

(220Vac 1230W)

220V 50/60Hz

E

lâmpada de néon

lâmpada de néon

N



Cookie de Aveia

 : 5-8 min  : 200ºC



Batatas Palito Congeladas

: 12-16 min  : 200ºC



Churros de Chocolate

: 6-9 min  : 200ºC



Cupcake de Limão

: 15-18 min  : 200ºC



Batatas Palito Naturais

: 18-25 min  : 180ºC



Batatas Chips Naturais

: 18-25 min  : 200ºC





Brownie de Chocolate

: 20 min   : 180ºC

Supremo de Abacaxi

: 20 min   : 200ºC



Batatas Meia Lua Naturais

: 25-30 min   : 180ºC

Pães de Queijo Congelados

: 5-8 min   : 180ºC

Muffin de Banana

: 6-8 min   : 180ºC



Cookie de Chocolate

: 5-8 min   : 160-180ºC



Nuggets Congelados



: 10-15 min : 200ºC



Mini coxinhas Congeladas

: 5-10 min : 200ºC



Bolinho de Bacalhau

: 10 min : 200ºC



Caesar Salad

: 5 min : 200ºC

Polenta picante

Polenta Picante

: 15-20 min : 200ºC



Frango a Passarinho

: 20-30 min : 200ºC





Batatas ao Cheddar

: 30-35 min  : 200ºC



Nuggets com Molho de Mel e Mostarda

: 15 min : 200ºC



Mini Quibe

: 20 min : 200ºC



Iscas de Filé Mignon com Pimentão

: 30 min : 200ºC



Pastel de Frango

: 9 min : 200ºC



Polpetone Recheado

: 10 min : 200ºC



Costelinha de Porco

 : 30 min  : 200ºC



Pão de Queijo Caseiro

 : 30 min  : 200ºC



Batata Suíça

 : 15-18 min  : 200ºC



Falafel

 : 15 min : 200ºC



Camarão Paulistas

 : 20 min : 200ºC



Medalhões de filé Mignon com Creme de Gorgonzola

 : 10 min  : 200ºC





Legumes á Italiana

: 20-25 min : 200ºC

Importante!
O tempo de preparo sugerido pode variar de acordo com as condições dos alimentos que serão utilizados e da tensão elétrica local.